

SPARGEL KALT IN KRÄUTER EI VINAIGRETTE

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton, Frankfurt/Airport
(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Spargel brutto pro Person (als Vorspeise, sonst 500 g)
1 EL Salz
1 TL Zucker
3 frische Eier
3 Stängel Blattpetersilie
40 g Schnittlauch
5 Stängel Kerbel
6 Blätter Sauerampfer
2-3 Eiertomaten
2 Scheiben Toastbrot, in Würfel geschnitten und gold-gelb in Butter ausgebacken
75 ml weißer Balsamico Essig
150-180 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Wasser mit Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen. Der Spargel sollte in einem geeigneten Kochgeschirr leicht bedeckt gegart werden. In der Zwischenzeit Eier kochen und schälen, Kräuter waschen und fein schneiden. Die Tomaten an der Blüte über Kreuz einritzen, in kochendes Wasser geben bis sich die Haut löst und anschließend in Eiswasser geben. Tomaten schälen und vierteln und das Kerngehäuse entfernen, nun in kleine Würfel schneiden.

Die ausgekühlten Eier mit Hilfe eines Eierschneiders zweimal über Kreuz schneiden, Tomaten und Kräuter in eine Schüssel geben.

In einer zweiten Schüssel Essig und Öl zusammen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel aus dem kochenden Sud nehmen und in eine flache Porzellanschale legen, dabei sollte der Spargel noch einen leichten Biss haben. Die Marinade mit der Kräuter, Ei und Tomatenmischung zusammenrühren und über den noch lauwarmen Spargel geben.

Zum Dekorieren: Mit gold-gelb ausgebackenen Croutons, Kerbelzweigen, und wenn man möchte essbaren Blüten anrichten.